



PISTASJ CRUMBLE MED EPLE OG PÆRE

Sprø, smørgyllen crumble med et hint av pistasj – over saftig eple og pære som har fått trekke i pistasjbalsamico for ekstra dybde og aroma. Denne desserten er akkurat passe enkel å lage, men perfekt når du vil imponere uten å styre for mye.

🕒 50 min

🔗 Easy

Instructions

- 1 Forvarm ovnen til 190–200 °C.
- 2 Skrell og del eplene og pæren i passende biter. Mariner
- 3 Ha alle ingrediensene til crumble på benken, og bland dem sammen til du får en sandaktig konsistens. Stek blandingen i 10–12 minutter, rør litt underveis
- 4 Du kan gjerne lage en større porsjon, fryse den ned på et brett og oppbevare i en tett beholder. Ta ut crumble etter behov.
- 5 Ha den marinerte frukten i en ildfast form og dekk med crumble.
- 6 Stek i ovnen i ca. 30–35 minutter, til overflaten er gyllen og sprø.
- 7 Server med pisket krem eller pistasjiskrem.



Ingredients

Servings: 4

100 g romtemperert smør

100 g hvetemel

100 g melis

100 g pistasjpulver

1 klype havsalt fra Camargue

1 ss balsamico med pistasj

1 stk pære

3 stk epler